



HAFEN MITTAGESSEN

Donnerstag, 18. Juni 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Graved-Lachs-Ceviche
Avocado-Schmand | Melonen-Chili-Salsa

Gebratenes Kalbs Carpaccio
Tomate-Gurke-Walnuss | Focaccia-Crostini

SUPPE

Blumenkohlsuppe
Kürbiskernöl | Kurkuma-Sahne

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch & Garnele
Krustentiersauce | Ratatouille-Auberginenröllchen | Bandnudeln

Teriyaki Rinderfilet Steak
Tandoori-Hollandaise | Sweet Chili Gemüse | Sesam-Kartoffelpüree

DESSERT

Schoko-Ganache-Tart
Marillenröster | Walnuss-Eis | Vanille-Schlagobers



GEDECK

Butter | Ziegenkäse-Feigen-Dip | Pesto Rosso | Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel Marrakesch
Karotten-Hummus | Zitronensalz | Geräucherte Mandeln

Blumenkohlsuppe
Kürbiskernöl | Kurkuma-Sahne

Spinat-Champignon-Quiche
Safran-Chili-Flocken-Sauce | Geschmorter Bauernsalat

Schoko-Ganache-Tart
Marillenröster | Walnuss-Eis | Vanille-Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50